

# Pamix - Panetone Com Gotas De Chocolate

1939

## Ingredientes

### Preparo

25kg	Farinha De Trigo
1.13kg	Fermento Biológico Fresco
250g	Sal
2.5kg	Gemas De Ovos
8.75kg	Gotas De Chocolate
11.25L	Água Gelada
10kg	Pamix 10 Pamix 10



## Modo de Fazer

01. Colocar o Pamix, a farinha de trigo e o sal na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar as gemas de ovos e parte da água gelada (8,5 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (2,75 L) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
05. Cortar em partes de 550 g para panetones e 110 g para mini panetones.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
07. Bolear e colocar nas formas para panetone.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
09. Cortar em forma de cruz.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 h para panetones e aproximadamente 25 minutos para mini panetones em forno lastro.
11. Esfriar. Embalar.

## Dicas

- É possível a substituição da gema in natura por gema líquida porém no prazo de 30 dias o panetone fica levemente mais seco.
- A quantidade de fermento pode variar de acordo com a temperatura local.
- Utilizar as gotas de chocolates congeladas para evitar que se desfaçam durante o batimento.

### OUTROS RENDIMENTOS

- 609 mini panetones de 100 g cada.

## Rendimento / Quebra

107 Unidades de 500 g

## Equipamentos

---

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Formas De Panetone

---

Recipiente

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 80g contém (em média):**    % VD (\*)

V. Energético (kcal)	304	15
V. Energético (kJ)	1278 kJ	15
Carboidratos (g)	43	14
Proteínas (g)	6.3	13
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	185	8
Açúcares (g)	7.6 g	**
Açúcares totais (g)	7.6	
Aç adicionados (g)	7.6	15
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	6.9	35
Gorduras trans (g)	0	0